

Vinoferm® paquet-débutant MAXI vinification



Vous venez d'acheter un paquet MAXI pour débutants: félicitations! Actuellement des dizaines de milliers de fervents amateurs - vinificateurs font chaque année leurs propres vins-maison. Non, pas nécessairement du vin de raisins ... mais surtout des vins de différents fruits comme les pommes, poires, cerises, prunes, groseilles rouges, baies et fleurs de sureau, rhubarbe ... et même nèfles, persil, fleurs de pissenlit, feuilles de chêne, suc de bouleau, etc, etc .... Le choix est pratiquement illimité! Et le résultat est souvent surprenant et de grande qualité.
Naturellement il faut s'y connaître un peu, pour cela il y a de bons livres, mais il faut surtout de la patience! De la patience pour que le vin puisse mûrir et atteindre son sommet. Mais vous êtes impatient et voulez commencer directement ..., raison pour laquelle nous donnons dans cette petite brochure un aperçu comment faire du vin. Si vous suivez minitieusement une des recettes mentionnées, vous pourrez être fière de votre premier résultat!

1. Que contient ce paquet de base?

- 2 seaux de fermentation de 30 litres
- 2 barboteurs et 2 robinets avec écrou
- une tige remplisseuse
- 1 x 30 bouchons en liège pour obturer les bouteilles à vin
- une bouchonneuse, appareil à poser les bouchons
- une cuillère pour remuer (40 cm)
- un densimètre pour mesurer le sucre présent
- une éprouvette (pour ce densimètre)
- un acidomètre, pour mesurer d'acidité du jus
- un goupillon, pour nettoyer les bouteilles
- 1 paquet de CHEMIPRO® OXI, pour désinfecter le matériel
- un sachet de levure Bioferm rouge, pour du vin rouge
- un sachet de levure Bioferm blanc, pour du vin blanc
- 100 g de Nutrisal, un sel nutritif
- 25 g de Zymex, pour détruire la pectine des fruits
- 100 g de Mixacid (acides mixtes)
- 100 g de Campden (sulfite en poudre)
- 100 g de Desacid, pour désacidifier un vin trop acide
- mixacid
- "Le livre de vins de Kitzinger", 71 pages, en français
- mode d'emploi avec recettes

2. Qu'est-ce que ce paquet ne contient pas?

- du jus de fruits
- du sucre

3. Apercu: comment faire du bon vin

Avant de démarer il faut tirer votre attention sur l'importance de l'hygiène. TOUT ce que vous employez devra être exempt de bactéries, moisissures, levures indigènes, etc. La désinfection se fera de préférence avec un produit spécial comme le CHEMPRO® OXI, un nettoyant-stérilisant-désodorisant. Le sulfite peut également s'employer pour désinfecter le matériel, à condition d'ajouter un acide (comme les acides mixtes p.e.).

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

A) les QUATRES MANIERES D'OBTENIR LE JUS

- On peut meurtrir les ingrédients (fruits, légumes, ...) et laisser macérer la pulpe obtenue dans de l'eau durant quelques jours. On ajoutera de préférence une enzyme pectolytique (Zymex) pour obtenir plus de jus et pour obtenir une meilleure clarification par après. Après quelques jours la couleur, le goût et les arômes seront suffisament dissous dans l'eau et la pulpe pourra être passée à l'étamine et exprimée à la main.
- La manière la plus traditionnelle pour obtenir le jus de la plupart des fruits est certainement l'emploi d'un pressoir (en combinaison avec un broyeur). Le rendement est beaucoup plus grand mais le coût d'acquisition l'est également! Les pressoirs se vendent dans le commerce en toutes sortes et grandeurs à des prix variants.
- Une méthode relativement simple et intéressante pour obtenir le jus est l'emploi d'un extracteur de jus (extracteur à vapeur). Cette marmite spéciale permet d'obtenir des jus pasteurisés (qui se conservent donc comme tel) de toutes sortes de fruits, légumes, herbes aromatiques, etc. Ce jus, contenant pratiquement la totalité des goûts et arômes, peut se conserver comme tel ou être employé pour en faire du vin.
- Dans certains cas, e.a. pour les carottes, églantiers, bananes, etc., la décoction sera la meilleure solution, quoi qu'il y aura une perte d'arômes et un léger changement de goût. Une enzyme pectolytique sera toujours nécessaire.

B) LE PIED DE CUVE:

Il est temps maintenant de préparer la levure sèche sélectionnée. Celle-ci sera hydratée dans un verre d'eau tiède (200ml, max. 30_C) durant 15 minutes en y battant de l'air avec une fourchette de façon continue. Ajoutez ensuite cette solution de levure directement au moût ! La levure se multipliera très vite dans le jus et la fermentation ne tardera pas à démarer.

C) MESURER LE SUCRE ET L'ACIDITE

La fermentation alcoolique devra se faire le plus possible dans des conditions idéales. Pour cela il faut suffisament de sucre et un degré d'acidité exact. Et pour controler cela il existe 2 petits instruments: le DENSIMETRE et L'ACIDOMETRE.
Les lectures faites, il faudra éventuellement corriger le moût en ajoutant soit du sucre, soit de l'eau ou un autre jus. Le peu de travail supplémentaire vous garantira de meilleurs résultats.
En suivant les recettes mentionnées, le débutant pourra éventuellement s'abstenir de ces dosages.

D) LA FERMENTATION:

Il y a deux manières de fermenter: la fermentation du moût (jus) et la fermentation de la pulpe (macération).

- Pour la macération on laissera fermenter les fruits broyés durant quelques jours. La levure s'ajoute au mélange des fruits et de l'eau, un jour après le broyage. L'alcool formé durant ces premiers jours, dissous beaucoup de saveurs, d'arômes et de colorants ce qui améliore naturellement la qualité du vin. Par le gaz carbonique formé, la pulpe est poussée vers la surface et forme ainsi "le chapeau" qui devra être remué régulièrement dans le liquide. Cette fermentation se fera dans un seau, couvert d'un couvercle non-hermétique ou d'un linge. Après 3 à 5 jours le liquide sera passé (étamine), la pulpe exprimée et le moût obtenu sucré en fonction du degré alcoolique voulu.
- Lorsqu'on dispose de jus pur, la levure s'ajoute directement et la fermentation du moût commence 8 à 12 heures plus tard. Durant les premiers jours (la fermentation primaire) il se formera de l'écume. On veillera donc à ne remplir le seau que pour les 3/4 pour éviter que l'écume ne déborde pas. Il faudra également agiter régulièrement durant cette période, pour favoriser la multiplication des cellules de levure.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

- Le seau sera obturé maintenant par un capuchon en caoutchouc, muni d'un barboteur. Celui-ci sera rempli pour la moitié d'eau, de sorte que l'air (contagieux) ne pourra pas rentrer dans le seau mais que par contre le gaz formé (CO_2) pourra s'échapper.
- Après environ une semaine la fermentation tumultueuse diminuera et une fermentation plus calme (le fermentation secondaire) prendra sa place. Le seau pourra être rempli maintenant.
- La nature continuera à faire son travail et la fermentation s'achèvera petit à petit. Après quelques mois la totalité du sucre sera fermentée et le vin se clarifiera. Les levures mortes et autres fins débris de pulpe se déposeront au fond du seau: c'est la lie. Il faudra s'en débarrasser. Ceci est très facile grâce au robinet et le deuxième seau. Durant la clarification et la maturation il se formera encore un peu de dépôt et il faudra donc soutirer plusieures fois.

E) LA MISE EN BOUTEILLES

- Vous voilà un homme heureux! Apres quelques mois de clarification et de maturation, le moment est arrivé de mettre votre vin en bouteilles. Celles-ci devront être très propres et seront obturer avec un bouchon cylindrique en liège de bonne qualité et cela à l'aide d'une bouchonneuse. Une capsule et une belle étiquette achèveront le travail.
- Les bouteilles de vin seront posées à plat afin de tenir le bouchon-liège bien mouillé. Une maturation prolongée s'impose maintenant. Eh oui, il faut de la patience mais celle-ci sera toujours récompensée ...
- Et enfin le moment suprème est arrivé: le moment ou vous pourrez verser votre premier vin avec fierté dans les verres. Vous jugerez avec votre famille et vos amis du bon goût, du fin bouquet et de la belle couleur de votre vin personnel. Vous avez eu beaucoup de patience, mais cela en valait la peine!

4. Et maintenant: au travail!

Vous êtes impatient ...commencez donc directement! Avec les recettes suivantes, souvent testées et bien équilibrées, vous pourrez faire sans problèmes deux vins délicieux. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir ...et..à votre bonne santé.

RECETTE DE BASE pour 23 litres de VIN DE TABLE ROUGE

Ingrédients:

7,5 kg baies de sureau
5 kg de sucre
5 cuill. à thé de pecto-enzyme
5 cuill. à thé de sel nutritif
2,5 cuill. à thé d'acides mixtes
1 levure sèche sélectionnée: Bioferm Rouge

Méthode de travail:

Cueillez les ombelles et enlevez les baies de leur tige à l'aide d'une fourchette. Ecrasez-les et chauffez-les dans un peu d'eau durant 15 min. jusqu'à environ 80°C. Dissolvez la moitié du sucre dans 5 litres d'eau chaude et ajoutez ce sirop au jus de sureau. Laissez refroidir jusqu'à 25°C et ajoutez ensuite le sel nutritif, l'enzyme pectolytique et l'acide citrique. D'autre part dissolvez la levure dans un verre d'eau légèrement tiède (200 ml, max. 30°C), battez-y de l'air avec une fourchette durant 15 min. et ajoutez enfin la levure hydratée au moût. Laissez fermenter le tout dans un seau, bien couvert d'un linge propre, durant 2 jours en remuant régulièrement. Passez ensuite par une étamine, exprimez la pulpe et versez le moût dans l'autre seau. Ajoutez de l'eau jusqu'au 3/4 du seau. Obturez-le avec le barboteur, à moitié rempli d'eau. Laissez fermenter durant une semaine dans un endroit chaud (25°C). Pensez-y que la fermentation primaire peut être violente avec formation d'assez bien de mousse.
Ajoutez ensuite le restant du sucre, dissous, et remplissez le seau avec de l'eau. Mélangez le tout en remuant bien et laissez continuer la fermentation. Celle-ci sera terminée endéans les 2 à 4 mois, en fonction de la température ambiante. Laissez ensuite le vin, sans la lie, dans l'autre seau et laissez clarifier le vin jusqu'à limpidité parfaite. Soutirez éventuellement plusieurs fois. Après quelques mois de clarification et de maturation le moment d'embouteiller est arrivé. Veillez à n'employer que des bouteilles très propres, des bouchons-liège de qualité et une bonne boucheuse. Et pensez-y: plus longtemps vous laisserez mûrir le vin, mieux sera le bouquet, le corps et la saveur du vin!

RECETTE DE BASE pour 10 litres de VIN BLANC DE POMMES

Ingrédients:

7,5 litres de jus de pommes
1250g de raisins secs
3,75kg de sucre
10 litres d'eau
5 cuill. à thé de pecto-enzyme
5 cuill. à thé de sel nutritif
7,5 cuill. à thé d'acides mixtes
1 levure sèche sélectionnée Bioferm Blanc

Mode de travail:

Veillez à avoir suffisament de pommes pour obtenir 7,5 litres de jus (environs 16 à 30 kg) et de choisir une variété savoureuse, ce qui avantagera la qualité du vin. Naturellement vous pouvez également employer du jus de pommes du commerce à condition qu'il soit exempt de produits conservateurs.
Coupez ou broyez les pommes, pressez les morceaux à la main ou à l'aide d'un pressoir et versez le jus dans un seau. Hachez les raisins secs et ajoutez-les au jus. Dissolvez 3/4 du sucre dans la plus grande partie d'eau (éventuellement chauffée) et versez ce sirop dans le jus. Ajoutez, après refroidissement, le sel nutritif, l'enzyme pectolytique et l'acide tartrique et remuez bien jusqu'à dissolution complète. Dissolvez la levure sèche dans un verre d'eau (200 ml env.) légèrement tiède (max. 30° C), battez-y de l'air avec une fourchette durant 15 minutes et ajoutez au moût. Posez le du barboteur, rempli à moitié d'eau, et remuez bien le seau que vous mettrez dans un endroit chaud (25° C). N'oubliez pas de remuer régulièrement les premiers jours pour favoriser le développement des levures et le démarrage de la fermentation. Pensez-y que la fermentation primaire peut être tumultueuse avec formation de mousse. Ajoutez après 2 semaines le restant du sucre (dissous) et remplissez le seau avec de l'eau. En fonction de la température ambiante, le vin sera fait endéans les 2 à 4 mois. Soutirez-le maintenant, sans remuer la lie, dans l'autre seau propre. Après quelques mois de maturation et quelques soutirages, le vin sera devenu limpide et restera stable. Mettez-le maintenant en bouteilles (à l'aide de la tige remplisseuse) et fermez-les avec une boucheuse et de bons bouchons cylindriques en liège. *(version 2014)*

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com